

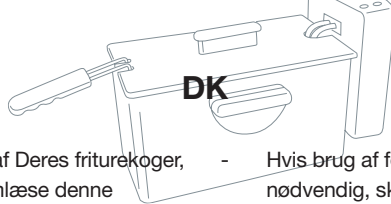
exido

STEEL SERIES



243-009

DK	Friturekoger	2
SE	Fritös	5
NO	Fryrkoker	8
FI	Friteerauskeitin	11
UK	Deep fryer.....	14
DE	Friteuse	17
PL	Frytkownica	21
RU	фритюрница	25

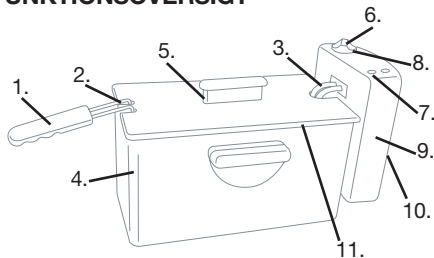


For at De kan få mest glæde af Deres friturekoger, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før De tager apparatet i brug. Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at få genopfrisket apparatets funktioner.

ALMINDELIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Læs instruktionerne grundigt.
- Berør aldrig de varme dele på apparatet.
- Nedsænk aldrig kontrolboksen eller stikket i nogen form for væske.
- Apparatet bør placeres uden for børns rækkevidde, og små børn bør holdes under opsyn, når apparatet er i brug.
- Lad aldrig ledningen fra apparatet hænge ud over bordkanten, så børn kan nå den.
- Sæt apparatet bagest på køkkenbordet.
- Tag stikket ud af stikkontakten ved rengøring, eller når apparatet ikke er i brug.
- Hvis ledningen, stikket eller selve apparatet skulle blive beskadiget, forsøg da ikke selv at reparere skaden, men henvend Dem til en fagmand for reparation, da der skal anvendes specialværktøj.
- Brug kun apparatet indendørs.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i berøring med varmekilder såsom kogeplader, kogeapparater m.v., da dette kan beskadige ledningen.
- Apparatet må ikke placeres nær varmekilder, ovne, varmeblæsere m.v.
- Apparatet må kun anvendes til det, den er fremstillet til, og må aldrig tændes uden, at der er påfyldt olie.
- Tilsæt aldrig vand til olien. Dette er yderst farligt, og kan få olien til at sprøjte voldsomt ud af karret.
- Dette apparat bør kun betjenes af voksne. Børn må ikke lege med apparatet.
- Undgå kontakt med varm olie.
- Hvis brug af forlængerledning er absolut nødvendig, skal man være forsigtig med placeringen af forlængerledningen, så man ikke snubler over den.
- Hvis røg eller gnister opstår i apparatet, skal ledningen tages ud af stikkontakten med det samme. Indlever apparatet til en autoriseret serviceværksted til reparation.
- Der skal være tilstrækkelig ventilation omkring apparatet, når dette er i brug.
- Apparatet må ikke tildækkes.
- Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af efter brug og inden rengøring.
- Frituregrydens metalfilter skal ikke udskiftes. Låget kan rengøres i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen. Vær altid opmærksom på, at låget er helt tørt, før det sættes tilbage på frituregryden.
- Yderkabinettet, karret, låget, kurven og håndtaget kan rengøres i opvaskemaskinen eller i varmt sæbevand. Vær opmærksom på at alle delene er helt tørre, før de sættes tilbage.
- Frituregryden kan nå meget høje temperaturer under brug. Olie og fedt tilberedelser kan antændes ved overophedning. Vær meget opmærksom på ikke at efterlade apparatet, når det er tændt. Sluk for apparatet så snart tilberedningen er færdig.
- Før stikket tages ud af stikkontakten sættes temperaturvælgeren på den laveste position. Drej temperaturvælgeren mod uret indtil den ikke kan drejes længere.

FUNKTIONSOVERSIGT



1. Håndtag
2. Kurv
3. Nedsænket varmelegeme
4. Yderkabinet
5. Låg
6. ON/OFF knap
7. Temperatur indikator
8. Temperaturvælger
9. Kontrolboks
10. Ledningsmagasin
11. Karret

FØR FØRSTE ANVENDELSE

- Tag låget, kontrolboksen, kurven og karret ud af yderkabinettet.
- Rengør låget, kurven, karret, håndtaget og yderkabinettet i varmt sæbevand og tør dem grundigt.
- Håndtaget kan tages af kurven for lettere rengøring.
- Kontrolboksen må ikke nedsænkes i nogen form for væske.

DEMONTERING AF FRITUREGRYDEN

- Tag kontrolboksen af. Tag forsigtigt fat i kontrolboksen, og løft det lodret op fra de to riller.
- Tag fat i karret med begge hænder og løft det forsigtigt op.

MONTERING AF FRITUREGRYDEN

- Placér yderkabinettet på en varmebestandig, tør plan overflade.
- Isæt karret således, at det hviler på kanten af yderkabinettet.
- Påsæt kontrolboksen. Skub forsigtigt kontrolboksen ned i de to riller bag på yderkabinettet.

- Frituregryden kan ikke fungere, med mindre kontrolboksen sidder rigtigt på yderkabinettet.

BRUG AF FRITUREGRYDEN

- Det anbefales at der kun bruges flydende olie, der anbefales til friturestegning.
- Vær sikker på at apparatet er slukket. Hæld forsigtigt olien i frituregryden indtil det ønskede niveau er opnået. Niveaulet skal være et sted mellem min. og max. indikationerne i karret.
- Sæt temperaturknappen til den ønskede temperatur. Tilslut apparatet: den røde lampe lyser.
- Når temperaturen indstilles, lyser den grønne temostatlampe.
- Når olien har nået den valgte temperatur, slukker kontrollampen. Termostaten vil tænde og slukke under brug, hvilket blot betyder, at den opretholder den valgte temperatur.
- Det anbefales at man ikke tilsætter maden, før den valgte temperatur er opnået.
- Placér maden forsigtigt i kurven. Med håndtaget fastgjort på kurven nedsættes kurven i frituregryden. For at opnå et "sprødt" resultat anbefales det, at man bruger frituregryden uden låg.
- **OBS ! Vær forsigtig, da olien kan sprøjte en smule.**
- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Hvis der ved et uheld bliver tændt for apparatet uden olie, slukkes apparatet automatisk for at undgå overophedning.
- Hvis dette sker, sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af og tag ledningen helt ud af magasinet.
- Inde i ledningsmagasinet er der placeret en rød RESET knap, tryk på denne for at kunne bruge apparatet igen.
- Hvis man ønsker at bruge Palmin, sættes temperaturknappen til den laveste position. Skær Palminen ud i terninger i størrelsen 15-20 mm. Tænd for frituregryden og drej

temperaturknappen, indtil kontrollampen tænder. Når lampen slukker, drejes temperaturknappen igen, indtil lyset tænder. Fortsæt med denne procedure indtil al Palminen er smeltet. Når Palminen er smeltet, kan temperaturknappen sættes på den ønskede temperatur.

- Vær opmærksom på ikke at påfylde for meget Palmin, og vær altid sikker på at niveaueet er mellem min. og max. indikationerne. Efter at frituregryden er afkølet, vil Palminen være størknet.

RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Vær sikker på at frituregryden er helt afkølet inden rengøring påbegyndes.
- Følg instruktioner under "demontering af frituregryden"
- Anvend ingen former for skurepulver, slibende eller stærke rengøringsmidler.
- Rengør apparatet (undtagen kontrolboksen) i varmt sæbevand. Det vil hjælpe hvis man lægger delene i blød i et stykke tid. Hvis det ønskes at rengøre delene i en opvaskemaskine, kan delene blive en smule misfarvet, hvilket ikke vil påvirke frituregrydens funktioner.
- Hvis det ønskes at vaske metalfilteret i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen, kan beslaget skrues af og filteret kan tages ud. Vær opmærksom på at filteret skal være helt tørt inden det sættes på igen.
- Kontrolboksen kan rengøres med en tør klud.
- Tør alle delene grundigt.
- Skift olie jævnlgt.
- Rengør frituregryden jævnlgt, da dette vil forlænge levetiden på frituregryden.
- For at samle frituregryden igen, se afsnittet "montering af frituregryden".

OPBEVARING

Frituregryden kan bruges til opbevaring af brugt fritureolie. Vær opmærksom på at låget er placeret korrekt for at undgå, at der kan komme støv ned til olien.

TEMPERATUR GUIDE

	Temperatur	Tid
Panerede		
fiskefileter	170°	5-6 min.
Store rejer	170°	3-5 min.
Kyllingebryst	175°	3-4 min.
Panerede		
kyllingestykker	170°	12-15 min.
Løgringe	180°	3 min.
Indbagte broccoli	185°	2-3 min.
Selleri i dej	180°	2-3 min.
Pommes frites,		
1 stadie	160°	8-10 min.
Pommes frites,		
2 stadie	190°	3-4 min.

MILJØ TIPS

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i din kommune, men i de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

GARANTIE GÆLDER IKKE:

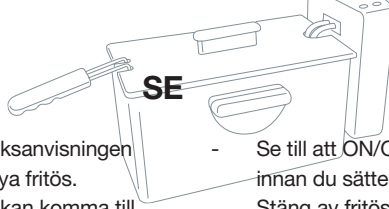
- hvis ovennævnte ikke iagttages.
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- for fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.
- hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR:

Adexi A/S
Adexi AB

Der tages forbehold for trykfejl i brugsanvisningen.



Läs noggrant igenom hela bruksanvisningen innan du börjar använda din nya fritös.

Spara bruksanvisningen. Den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Förlängningssladd får användas (med försiktighet) om den är märkt för samma belastning som apparaten, eller högre.

Förlängningssladden får inte hänga över bordskanten så att man kan dra i eller snubbla över den.

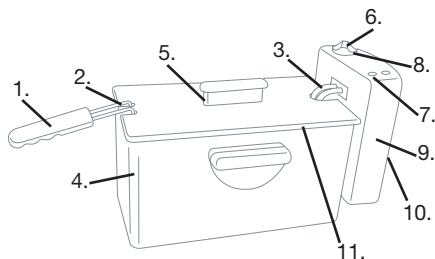
VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Vid användning av elektriska maskiner ska vissa grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid iakttas för att förebygga risken för brand, elstöt och/eller personskada:

- Läs igenom hela bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten.
- Vidrör inte heta ytor. Använd handtag och grepp.
- Förebygg brand, elstöt och personskador genom att aldrig sänka ner sladden, stickkontakten eller kontrollpanelen i vatten eller annan vätska.
- Ha uppsikt över barn i närheten när apparaten används.
- Dra ut stickproppen ur väggen när fritösen inte används eller vid rengöring. Låt apparaten svalna innan du monterar eller avlägsnar delar samt före rengöring.
- Använd inte fritösen om sladden/stickproppen är trasig, om apparaten inte fungerar riktigt eller om den har skadats på något sätt. Alla apparatens delar måste repareras av fackman.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordet/bänken eller komma i kontakt med heta ytor.
- Ställ inte apparaten nära värmekällor, som t.ex. el- eller gasdrivna kokplattor, eller i ugnen.
- Använd inte fritösen till annat än vad den är avsedd för.

- Se till att ON/OFF-knappen står på OFF innan du sätter i stickproppen i väggen. Stäng av fritösen genom att först ställa ON/OFF-knappen på OFF och sedan dra ut stickproppen ur väggen. Vrid och ryck inte i sladden.
- Låt korgen svalna innan du lossar den från apparaten.
- Ställ inte apparaten på en matta eller vinylduk.
- Sätt inte på apparaten utan olja i innerskålen.
- Vidrör inte den heta oljan.
- Fyll inte skålen med annan vätska än olja. Håll aldrig vatten i oljan eftersom det kan orsaka allvarliga skador och oljan då kan stänka ut ur skålen.
- Filtret behöver aldrig bytas. Locket kan diskas i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskin. Kontrollera alltid att locket är helt torrt innan du sätter tillbaka det på fritösen.
- Om det skulle bildas rök inuti fritösen ska du dra ur elsladden och låta fritösen svalna.
- Sänk temperaturvredet till lägsta läge innan du drar ur sladden.
- Se till att det finns ordentlig ventilation där du använder fritösen.
- Fritösen kan bli mycket het när den används. Olja och fettblandningar kan fatta eld som de överhettas.
- Var ytterst noga med att aldrig lämna fritösen utan uppsikt under någon längre stund när den används. Kom ihåg att stänga av apparaten så snart tillagningen är klar.

APPARATENS OLIKA DELAR



1. Handtag
2. Korg
3. Nedsänkt upphettningselement
4. Yttre hölje
5. Lock med filter
6. ON/OFF-knapp
7. Kontrollampa för temperatur
8. Inställningsvred för temperatur
9. Kontrollpanel
10. Sladdförvaring
11. Innerskål

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta av locket, korgen, handtaget, kontrollpanelen och skålen från det yttre höljet.
- Diska locket, korgen, handtaget, skålen och ytterhöljet i varmt vatten med diskmedel och torka torrt.
- Sänk inte ned kontrollpanelen i någon vätska.

PLOCKA ISÄR FRITÖSEN

- Ta bort kontrollpanelen från apparaten. Detta gör du genom att dra den försiktigt uppåt.
- Fatta tag i skålen med båda händerna och dra den lätt uppåt.

SÄTTA IHOP FRITÖSEN

- Placera det yttre höljet på ett plant, värmetåligt och torrt underlag.
- Sätt tillbaka skålen så att den vilar på ytterhöljets yttre kant.
- Sätt tillbaka kontrollpanelen. När du ska sätta tillbaka kontrollpanelen låter du den glida ned i de två spåren på baksidan av det yttre

höljet. Apparaten fungerar bara när kontrollpanelen har satts tillbaka korrekt på det yttre höljet.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU FRITÖSEN

- Vi rekommenderar att du använder flytande olja som är avsedd för fritering.
- Kontrollera att apparaten är avstängd. Häll sakta i oljan i fritösen tills du når korrekt nivå (mellan minimi- och maximistrecken).
- Ställ temperaturvredet på önskad temperatur. Koppla på apparaten. Då tänds den röda ON/OFF-lampen.
- Medan oljan värms upp lyser den gröna termostatlampen. När oljan har nått önskad temperatur, slocknar lampan. Termostaten kommer att kopplas på och stängas av som tecken på att oljan värms upp och att den har nått önskad temperatur.
- För att få bästa resultat ska du vänta tills rätt temperatur har uppnåtts innan du lägger i det som ska friteras.
- Placera det som ska friteras i korgen. Fäst handtaget på korgen och sänk försiktigt ned den i oljan.
- Om du vill ha "krispig" resultat rekommenderar vi att du använder fritösen utan lock. Se upp för stänkande olja.
- Stäng alltid av apparaten och dra ur sladden när du är klar och när apparaten inte används.
- Om du av misstag skulle koppla på fritösen utan att det är olja i den, eller om den innehåller mindre mängd olja än minimivolymer, stängs fritösen automatiskt av så att den inte ska överhettas.
- Om detta skulle inträffa ska du först stänga av apparaten och sedan dra ur sladden. Vänta tills elementen har svalnat. Dra ur sladden, sätt fingret inuti förvaringsutrymmet och tryck uppåt på den lilla röda knappen märkt RESET.
- Då återställs fritösen. Den kan nu användas igen.
- Om du vill använda fett i fast form, ska du ställa temperaturvredet på lägsta läge. Skär fett i kuber på ca 15-20 mm. Koppla på

fritösen och vrid på temperaturvredet tills lampan tänds.

- När lampan slocknar vrider du på vredet igen tills lampan tänds. Upprepa tills allt fett har smält. När fettet har smält kan du ställa temperaturvredet på önskad tillagningstemperatur.
- Var försiktig så att du inte tillsätter för mycket fast fett och kontrollera att nivån ligger mellan minimi- och maximistrecken. När fritösen har svalnat stelnar den här typen av fett.

RENGÖRING

- Dra ur sladden från eluttaget.
- Vänta tills apparaten har svalnat helt innan du rengör den. Var försiktig när du tar i temperaturmätaren på kontrollpanelen, eftersom den fortfarande kan vara varm efter en stund. Sänk inte ned kontrollpanelen i någon vätska.
- Följ anvisningarna i avsnittet "Plocka isär fritösen".
- Använd inga starka rengöringsmedel eller slipande trasor/vätskor. Det kan skada fritösen. Diska fritösen (utom kontrollpanelen) i varmt vatten med diskmedel. Det går lättare om du låter delarna ligga i blöt en stund. Om du diskar fritösen i diskmaskin kan delarna missfärgas. Detta påverkar dock inte fritösens funktion.
- Kontrollpanelen torkas av med torr trasa.
- Torka noggrant alla delarna.
- Byt regelbundet ut oljan.
- Diska fritösen regelbundet. Då håller den längre.
- Följ anvisningarna i avsnittet "Sätta ihop fritösen" när du ska sätta ihop delarna igen.

FÖRVARING

Det går att förvara apparaten med olja i. Kontrollera att locket sitter på ordentligt så att det inte kommer in damm i oljan.

TEMPERATURER

	Temperatur	Tillagningstid
Panerad fiskfilé	170°	5-6 min.
Scampi	170°	3-5 min.
Kycklingfilé	175°	3-4 min.
Panerade kycklingdelar	170°	12-15 min.
Lökringar	180°	3 min.
Broccolibuketter	185°	2-3 min.
Selleri i frityrsmet	180°	2-3 min.
Pommes frites, steg 1	160°	8-10 min.
Pommes frites, steg 2	190°	3-4 min.

TIPS FÖR MILJÖN

När en produkt innehållande elektronik inte längre fungerar, bör den skrotas med så liten påverkan som möjligt på miljön. Skärmaskinen ska tas om hand enligt gällande miljölagstiftning, vilket i de flesta fall innebär att den ska lämnas för återvinning på en sopstation.

GARANTIN GÄLLER INTE:

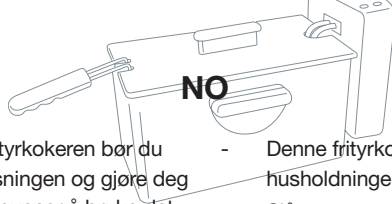
- Om du inte har följt ovanstående anvisningar.
- Om maskinen har använts på ett felaktigt sätt, om den blivit utsatt för våld eller om den blivit skadad på något annat sätt.
- Om maskinen har reparerats eller ändrats på något sätt av person utan behörighet.
- Om maskinen har skadats till följd av nätfel.

På grund av vårt fortlöpande utvecklingsarbete både vad gäller funktion och design av våra produkter, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående meddelande.

IMPORTÖR:

Adexi AB
Adexi A/S

Förbehåll för tryckfel i bruksanvisningen.



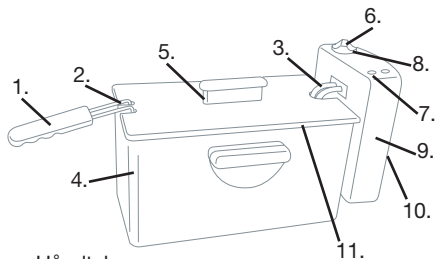
For å få best mulig nytte av friturekokeren bør du lese nøye gjennom bruksanvisningen og gjøre deg kjent med apparatet før du begynner å bruke det. Ta vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger. Hvis du bruker skjøteledning, må du sjekke at spenningen i apparatet ikke overskrider spenningen i strømforsyningen. Skjøteledninger må ikke henge utover benken eller bordkanten, da det medfører fare for å snuble i den og/eller trekke den ut ved et uhell.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Ved bruk av elektriske apparater må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler for å redusere risikoen for brann, elektrisk støt og/eller personskade:

- Les hele bruksanvisningen før du tar friturekokeren i bruk.
- Ikke berør varme deler på apparatet, men ta tak i håndtak o.l.
- Legg aldri ledningen, støpselet eller kontrollboksen i vann eller annen form for væske. På den måten kan du unngå brann, elektriske støt og personskade.
- Når apparatet brukes av eller i nærheten av barn, er det viktig å være spesielt oppmerksom.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når friturekokeren ikke er i bruk og før rengjøring. Friturekokeren skal avkjøles før du monterer eller demonterer deler samt før den skal rengjøres.
- Bruk aldri en friturekoker som ikke virker som den skal, som har skadet ledning eller støpsel eller annen form for skade. Dersom en eller flere deler er skadet, må du henvende deg til fagfolk.
- Ikke bruk friturekokeren utendørs.
- Sørg for at ledningen ikke kommer i klem ved bordkanten eller kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser aldri apparatet i nærheten av varmekilder som ovner, komfyrer osv.
- Denne friturekokeren skal kun brukes i private husholdninger.
- Slå apparatet av før du plugges støpselet i stikkkontakten. Bryt strømtilførselen ved å vri av/på-bryteren til OFF og trekke støpselet ut av stikkkontakten. Ikke rykk i eller vri på ledningen.
- La kurven avkjøles før du tar den ut av hovedenheten.
- Sett aldri apparatet på teppe eller vinylduk.
- Slå aldri friturekokeren på uten at det er olje i skålen.
- Unngå all kontakt med varm olje.
- Ikke fyll skålen med annet enn olje. Ha aldri vann i oljen, da dette kan forårsake alvorlig personskade på grunn av oljesprut.
- Filteret trenger ikke skiftes ut. Lokket kan rengjøres i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin. Kontroller alltid at lokket er helt tørt før du setter det på plass på friturekokeren.
- Hvis det oppstår røyk i apparatet, skal du straks trekke ut kontakten og la apparatet avkjøles.
- Før du trekker støpselet ut av stikkkontakten, vis temperaturvelgeren til laveste posisjon.
- Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet når du bruker friturekokeren.
- Friturekokeren kan bli svært varm under bruk. Olje og fett kan ta fyr ved overoppheting.
- Bruk aldri friturekokeren over lang tid om gangen. Husk å slå av apparatet så snart maten er ferdig.

OVERSIKT OVER FUNKSJONER



1. Håndtak
2. Kurv
3. Nedsenket varmeelement
4. Beholder
5. Lokk
6. Av/på-bryter
7. Temperaturindikator
8. Temperaturvelger
9. Kontrollboks
10. Ledningsrom
11. Skål

FØR APPARATET BRUKES FOR FØRSTE GANG

- Fjern lokket, kurven, håndtaket, kontrollboksen og skålen fra beholderen.
- Rengjør lokket, kurven, håndtaket, skålen og beholderen i varmt såpevann og tørk godt.
- Legg aldri kontrollboksen i noen form for væske.

DEMONTERING AV FRITYRKOKEREN

- Ta kontrollboksen ut av frityrkokeren ved å trekke den forsiktig opp.
- Ta tak i skålen med begge hendene og trekk den litt opp.

MONTERING AV FRITYRKOKEREN

- Plasser beholderen på en varmebestandig, tørr og plan overflate.
- Sett skålen i beholderen slik at det hviler på kanten av kabinettet.
- Sett kontrollboksen på plass. Skyv den forsiktig ned i de to sporene bak på beholderen. Frityrkokeren virker ikke uten at kontrollboksen er riktig plassert i beholderen.

BRUK AV FRITYRKOKEREN

- Vi anbefaler at du bruker flytende olje som er anbefalt til frityrsteking.
- Kontroller at apparatet er slått av. Hell oljen forsiktig i frityrkokeren til det ønskede nivået er nådd (mellom min- og max-indikatorene).
- Vri temperaturvelgeren til ønsket temperatur. Slå på apparatet: den røde indikatorlampen lyser.
- Når oljen varmes opp, lyser den grønne termostatlampen. Når oljen når den ønskede temperaturen, slukker lampen. Termostatlampen tennes og slukkes under bruk, noe som viser at frityrkokeren opprettholder den valgte temperaturen.
- Vent med å tilsette maten til apparatet har oppnådd riktig temperatur. Slik oppnår du det beste resultatet.
- Legg maten som skal frityrstekes, i kurven. Senk kurven forsiktig i oljen ved å ta tak i håndtaket.
- Hvis du ønsker at maten skal bli sprø på utsiden, bør du ikke ha lokket på under tilberedningen. Husk at oljen kan sprute!
- Slå alltid av apparatet og trekk ut kontakten etter bruk eller når frityrkokeren står uten tilsyn.
- Dersom du utilsiktet slår på frityrkokeren uten olje eller fett eller uten minimumsnivået av olje som kreves, slås frityrkokeren av for å unngå overoppheting.
- Hvis dette skjer, skal du først slå av apparatet og deretter trekke ut kontakten. La apparatet avkjøles. Trekk støpselet ut av stikkkontakten, stikk en finger inn i ledningsrommet og trykk den lille, røde RESET-knappen oppover.
- På den måten tilbakestilles frityrkokeren og gjøres klar til bruk igjen.
- Hvis du ønsker å bruke fett i fast form, skal temperaturvelgeren stilles til laveste posisjon. Kutt fettet i terninger på 15–20 mm. Slå på frityrkokeren og vri på temperaturvelgeren til kontrolllampen lyser.
- Når dette lyser slukkes, vrir du på velgeren til det lyser igjen. Repeter denne fremgangsmåten til alt fettet er smeltet. Nå

skal temperaturvelgeren vris til ønsket tilberedningstemperatur.

- Pass på at du aldri tilsetter for mye fett og at nivået alltid holdes seg mellom min- og max-indikatorene. Denne typen fett stivner når frityrkokeren avkjøles.

RENGJØRING

- Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Vent til frityrkokeren er helt avkjølt før du begynner rengjøringen. Vær forsiktig ved berøring av kontrollboksens temperaturføler, da denne kan være varm lenge etter bruk. Legg aldri kontrollboksen i noen form for væske.
- Følg fremgangsmåten i avsnittet "Demontering av frityrkokeren".
- Ikke bruk noen form for skurepulver eller slipende eller sterke rengjøringsmidler. Rengjør frityrkokeren (med unntak av kontrollboksen) med varmt såpevann. Legg delene i bløt en stund for å fjerne fastsittende smuss. Dersom du vasker dem i oppvaskmaskin, kan delene bli misfarget. Dette vil imidlertid ikke ha noen innvirkning på apparatets funksjon.
- Rengjør kontrollboksen ved å tørke av den med en tørr klut.
- Tørk alle delene godt.
- Skift olje regelmessig.
- Rengjør frityrkokeren med jevne mellomrom for å sikre lengre levetid.
- Monteringen utføres som beskrevet i avsnittet "Montering".

OPPBEVARING

Det kan være olje i frityrkokeren under oppbevaring. Pass på at lokket sitter som det skal for å unngå at det kommer støv i oljen.

TEMPERATURGUIDE

	Temperatur	Tid
Panerte fiskefileter	170 °C	5–6 min.
Kongereker	170 °C	3–5 min.
Kyllingbryst	175 °C	3–4 min.
Panerte kyllingstykker	170 °C	12–15 min.
Løkringer	180 °C	3 min.
Innbakt brokkoli	185 °C	2–3 min.
Innbakt selleri	180 °C	2–3 min.
Pommes frites, 1. trinn	160 °C	8–10 min.
Pommes frites, 2. trinn	190 °C	3–4 min.

MILJØTIPS

Når et elektronisk apparat ikke er funksjonsdyktig lenger, bør det bortscaffes på en miljøvennlig måte. Apparatet bør avhendes i henhold til lokale bestemmelser i din kommune. I de fleste tilfeller kan det bortscaffes ved din lokale gjenvinningsstasjon.

GARANTIEN GJELDER IKKE:

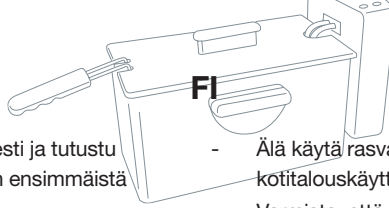
- Dersom punktene ovenfor ikke er fulgt.
- Dersom det ikke er utført anbefalt vedlikehold på apparatet, dersom apparatet er blitt utsatt for hard behandling eller det er skadet på annet vis.
- Dersom apparatet er blitt reparert eller endret på noen måte av uautoriserte personer.
- Feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømforsyningsnettet.

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre, både med hensyn til funksjonalitet og design, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

IMPORTØR:

Adexi AB
Adexi A/S

Vi tar forbehold om trykkfeil.



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ja tutustu uuteen rasvakeittimeesi ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Säilytä käyttöohje tulevaisuuden tarvetta varten. Jatkojohtoa käytettäessä on noudatettavavarovaisuutta.

Lisäksi on varmistettava, että johtoon merkityt sähköarvot vähintäänkin vastaavat tämän laitteen sähköarvoja. Jatkojohtoa ei saa jättää roikkumaan tason tai pöydän reunalta, jottei kukaan kompastu siihen tai vedä laitetta lattialle.

TÄRKEÄT TURVATOIMET

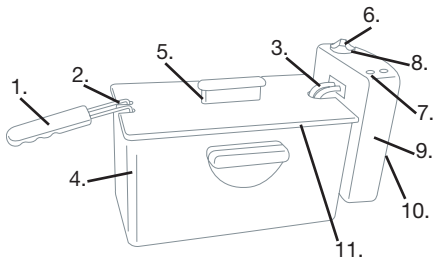
Noudata aina yleisiä turvallisuusohjeita, kun käytät sähkölaitetta. Näin ehkäiset tulipalon, sähköiskun ja/tai ruumiinvamman vaaraa.

Varmista seuraavat:

- Lue kaikki ohjeet ennen keittimen käyttöönottoa.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Tartu keittimeen sen kahvoista tai nupeista.
- Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai ohjauspaneelia veteen tai muuhun nesteeseen. Näin ehkäiset tulipalon, sähköiskun ja ruumiinvamman vaaraa.
- Valvo keittimen käyttöä tarkasti, jos sitä käyttävät lapset tai jos sitä käytetään lasten läheisyydessä.
- Irrota rasvakeitin virtalähteestä, kun et käytä laitetta tai ennen kuin puhdistat sen. Anna keittimen jäähtyä, ennen kuin asennat siihen osia tai irrotat niitä ja ennen kuin puhdistat laitteen.
- Älä käytä rasvakeitintä, jonka virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, tai sen jälkeen, kun laitteessa on esiintynyt vika tai se on vaurioitunut jollain tavalla. Keittimessä ei ole käyttäjän korjattavissa olevia osia.
- Älä käytä keitintä ulkona.
- Älä anna sähköjohdon riippua pöydän tai tason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä aseta keitintä kuumalle kaasui- tai sähköliedelle tai niiden lähelle tai kuumaan uuniin.

- Älä käytä rasvakeitintä muuhun kuin kotitalouskäyttöön, johon se on tarkoitettu.
- Varmista, että virta on katkaistu ON/OFF-virtakytkimestä, ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan. Kun irrotat keittimen sähköverkosta, katkaise virta ON/OFF-virtakytkimestä ja vedä sitten pistoke irti pistorasiasta pistokkeesta vetämällä. Älä koskaan nyi tai taivuta virtajohtoa.
- Anna korin jäähtyä, ennen kuin irrotat sen keittimestä.
- Älä käytä keitintä maton tai vinyylipöytäliinan päällä.
- Älä käynnistä laitetta, jos säiliössä ei ole öljyä.
- Älä kosketa kuumaa öljyä.
- Älä lisää säiliöön muuta nestettä kuin öljyä. Älä sekoita öljyyn vettä, sillä se aiheuttaa vaaratilanteen, ja öljy roiskuu ulos säiliöstä.
- Suodatinta ei tarvitse vaihtaa. Kannen voi pestä kuumalla saippuavedellä tai astianpesukoneessa. Tarkista, että kansi on täysin kuiva, ennen kuin asetat sen keittimen päälle.
- Jos laite savuaa, irrota virtajohto välittömästi ja anna laitteen jäähtyä.
- Aseta lämpötilanvalitsin ala-asentoon, ennen kuin irrotat pistokkeen pistorasiasta.
- Huolehdi, että laitteen ympärillä on hyvä ilmanvaihto käyttäessäsi sitä.
- Rasvakeittimen lämpötila voi käytettäessä nousta erittäin korkeaksi. Öljy- ja rasvavalmisteet voivat ylikuumentuessaan syttyä tuleen.
- Huolehdi, ettet koskaan jätä rasvakeitintä päälle pitkäksi aikaa. Muista katkaista virta laitteesta välittömästi, kun olet lopettanut ruoan valmistuksen.

OSALUETTELO



1. Kahva
2. Kori
3. Upotettu kuumennusvastus
4. Ulkosuojus
5. Suodattimen kansi
6. ON/OFF-virtakytkin
7. Lämpötilan säädön merkkivalo
8. Lämpötilan säätönuppi
9. Ohjauspaneelin kotelo
10. Johdon säilytystila
11. Sisäsäiliö

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Irrota kansi, kori, kahva, ohjauspaneeli ja säiliö ulkosuojuksesta.
- Pese kansi, kori, kahva, säiliö ja ulkosuojus kuumalla saippuavedellä ja kuivaa ne huolellisesti.
- Älä upota ohjauspaneelia nesteeseen.

RASVAKEITTIMEN PURKAMINEN OSIIN

- Irrota ohjauspaneeli vetämällä sitä kevyesti ylöspäin.
- Ota molemmin käsin kiinni säiliöstä ja vedä se kevyesti ylös.

RASVAKEITTIMEN KOKOAMINEN

- Aseta ulkosuojus lämmönkestävälle, kuivalle ja tasaiselle pinnalle.
- Siirrä säiliötä, kunnes se on ulkosuojuksen yläreunalla.
- Aseta ohjauspaneeli paikalleen. Kun haluat asettaa ohjauspaneelin paikalleen, ota siitä tukeva ote ja liu'uta sitä alaspäin ulkosuojuksen takapuolella sijaitsevaa kahtaa uraa pitkin. Laite toimii ainoastaan silloin, kun

ohjauspaneeli on kiinnitetty ulkosuojukseen oikein.

RASVAKEITTIMEN KÄYTTÖ

- Suosittelemme, että käytät rasvakeittimessä nestemäistä öljyä.
- Varmista, että laitteen virta on katkaistu. Lisää keittimeen hitaasti öljyä, kunnes sitä on riittävästi (vähimmäis- ja enimmäismäärää osoittavien merkkien välissä).
- Aseta lämpötilan säätönuppi haluamasi lämpötilan kohdalle. Kun kytket virran, punainen ON/OFF-merkkivalo syttyy.
- Öljyn kuumentuessa vihreä lämpötilan merkkivalo syttyy. Kun öljy on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, valo sammuu. Lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu sen mukaan, lämmittääkö laite yhä öljyä vai onko asetettu lämpötila jo saavutettu.
- Jotta saavuttaisit parhaan tuloksen, odota aina, kunnes laite on saavuttanut oikean lämpötilan, ennen kuin aloitat ruoan paistamisen.
- Pane paistettava ruoka varovasti koriin. Laske kori varovasti öljyyn. Kahvan on oltava kiinnitettynä koriin.
- Jos haluat, että ruoasta tulee rapeaa, suosittelemme, että käytät keitintä ilman kantta. Varo roiskuttamasta kuumaa öljyä.
- Katkaise laitteesta aina virta ja irrota virtajohto pistorasiasta käytön jälkeen tai silloin, kun et valvo laitteen toimintaa.
- Jos kytket virran vahingossa silloin, kun laitteessa ei ole öljyä tai öljymäärä on alle vähimmäisrajan, rasvakeitin sammuu automaattisesti ja estää näin laitteen ylikuumentumisen.
- Jos näin tapahtuu, katkaise laitteesta ensin virta ja irrota laite pistorasiasta. Odota, kunnes laitteen osat ovat jäähtyneet. Vedä johdot ulos ja aseta sormesi säilytystilan sisään. Työnnä pientä, punaista RESET-painiketta ylöspäin.
- Rasvakeitin asettuu nollatilaan, ja se on nyt käyttövalmis.
- Jos haluat käyttää kiinteää rasvaa, käännä lämpötilan säätönuppi ala-asentoon. Pilko

kiinteä rasva 15–20 mm:n kuutioiksi. Kytke rasvakeittimeen virta ja kierrä lämpötilanvalitsinta, kunnes valo syttyy.

- Valon sammuttua kierrä valitsinta uudestaan, kunnes valo jälleen syttyy. Toista tämä toimenpide, kunnes kaikki rasva on sulanut. Kun rasva on sulanut, lämpötilanvalitsin voidaan asettaa toivottuun kypsennyslämpötilaan.
- Huolehdi, ettei kiinteää rasvaa ole liikaa, ja varmista, että rasvan pinta on vähimmäis- ja enimmäismäärää osoittavien merkkien välissä. Kun rasvakeitin on jäähtynyt, tämän tyyppinen rasva jähmettyy.

PUHDISTUS

- Irrota rasvakeitin pistorasiasta.
- Odota, että laite on täysin jäähtynyt, ennen kuin puhdistat sen. Ole varovainen koskettaessasi ohjauspaneelin lämpötilatunnistinta, joka voi olla kuuma vielä pitkänkin ajan kuluttua. Älä upota ohjauspaneelia nesteeseen.
- Katso ohjeet kohdasta Rasvakeittimen purkamisen osiin.
- Älä käytä vahvoja puhdistusaineita tai hankaavia puhdistusliinoja tai -nesteitä, sillä ne voivat vahingoittaa rasvakeitintä. Puhdista keitin lämpimällä saippuavedellä (ohjauspaneelia lukuun ottamatta). Lika voi irrota helpommin, jos liotat osia hetken aikaa. Jos käytät konepesua, osien värit voivat haalistua. Tämä ei vaikuta rasvakeittimen toimintaan.
- Puhdista ohjauspaneeli kuivalla liinalla.
- Kuivaa kaikki osat huolellisesti.
- Vaihda öljy säännöllisesti.
- Puhdista rasvakeittimesi säännöllisesti. Tällöin rasvakeittimesi käyttöikä pitenee.
- Katso keittimen kokoamisohjeet kohdasta Rasvakeittimen kokoaminen.

SÄILYTYS

Voit säilyttää laitetta ilman, että öljyä tarvitsee poistaa laitteesta. Varmista, että kansi on asetettu kunnolla paikalleen, jotta öljyyn ei pääse pölyä.

LÄMPÖILOJEN KÄYTTÖ

	Lämpötila	Aika
Leivitetty kalafilee	170°	5–6 min
Katkaravut	170°	3–5 min
Broilerinrinta	175°	3–4 min
Leivitetty broileripalat	170°	12–15 min
Sipulirenkaat	180°	3 min
Friteerattu parsakaali	185°	2–3 min
Selleri		
paistotaikinassa	180°	2–3 min
Ranskalaiset perunat, 1. paistoerä	160°	8–10 min
Ranskalaiset perunat, 2. paistoerä	190°	3–4 min

YMPÄRISTÖN SUOJELEMINEN

Rikkoutuneet sähkölaitteet on hävitettävä siten, että ne aiheuttavat mahdollisimman vähän vaurioita ympäristölle. Kone on hävitettävä paikallisten säännösten mukaisesti. Sähkölaitteet voi usein toimittaa paikalliseen kierrätyskeskukseen.

TAKUU EI KATA VAURIOITA, JOS

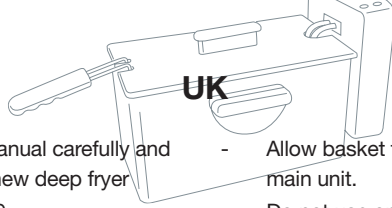
- Edellä mainittuja ohjeita ei ole noudatettu.
- Koneita on käytetty vastoin ohjeita tai jos koneen käytössä on käytetty liikaa voimaa tai jos kone on muulla tavoin vaurioitunut.
- Koneita on korjannut tai sitä on muokannut tai muuttanut sellainen henkilö, jolla ei ole asianmukaista valtuutusta.
- Viat johtuvat sähköverkon vioista.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja rakennetta, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

MAAHANTUOJA:

Adexi AB
Adexi A/S

Valmistaja ei vastaa painovirheistä.



Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new deep fryer before using it for the first time.

Please retain this manual for future reference.

An extension cord may be used with care; however, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance. Extension cords should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled or tripped over.

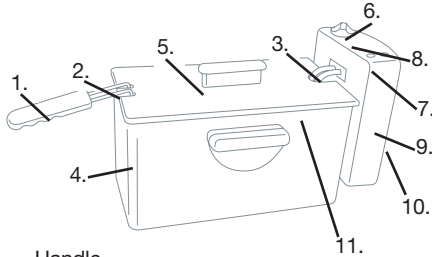
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or personal injury, including the following:

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plug or controlbox in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- When not in use and before cleaning, be sure to disconnect the deep fryer by moving plug from electric outlet. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the deep fryer
- Do not operate with a damaged cord or plug or after the deep fryer malfunctions or has been damaged in any manner. There are no user serviceable parts.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use this deep fryer for other than intended household use.
- Be sure ON/OFF switch is off, before plugging cord into outlet. To disconnect, turn the ON/OFF switch off, then remove plug by holding the plug body and pulling it from the outlet. Never yank or twist the cord.

- Allow basket to cool before removing it from main unit.
- Do not use on carpet or vinyl table cloth.
- Do not energize unit without oil in the bowl.
- Do not get in contact with hot oil.
- Do not fill bowl with liquid other than oil. Do not immerse water in the oil, this will cause serious danger and the oil will be spitting out of the bowl.
- The filter does not need replacing. The lid can be cleaned in hot soapy water or in the dishwasher. Always ensure that the lid is completely dry before replacing the lid onto the fryer.
- If smoke should occur in the appliance, immediately unplug the appliance and let it cool off.
- Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to the lowest position.
- Provide proper ventilation when using the appliance.
- The deep fryer can reach very high temperatures when in use. Oil and fat preparations might catch fire if overheated.
- Be extremely careful never to leave your deep fryer in use for a long period of time. Remember to turn off the appliance as soon as the preparation is finished.

LIST OF COMPONENTS



1. Handle
2. Basket
3. Immersed heating element
4. Outer jacket
5. Filter lid
6. ON/OFF switch
7. Temperature control light
8. Temperature control knob
9. Control box housing
10. Cord storage area
11. Internal bowl

BEFORE FIRST USE

- Remove the lid, basket, handle, controlbox and the bowl from the outer jacket.
- Clean the lid, basket, handle, bowl and the outer jacket in hot soapy water and dry thoroughly.
- Do not immerse the controlbox in any liquid.

DISMANTLING THE DEEP FRYER

- Remove the controlbox from the appliance. To do this, gently pull the controlbox upwards.
- Take the bowl with both hands and pull it up slightly.

ASSEMBLING OF THE DEEP FRYER

- Place the outer jacket on a heat resistant dry level surface.
- Replace the bowl until it rests on the top edge of the outer jacket.
- Replace the controlbox. To replace the controlbox, firmly slide the controlbox down the two grooves on the back of the outer jacket. The appliance will only operate when the control panel is correctly fitted to the outer jacket.

USING YOUR DEEP FRYER

- We advise that you use liquid oil, which is recommended for deep fat frying.
- Ensure the appliance is switched off. Slowly add the oil to the fryer until the required level is reached (between the minimum and the maximum indications)
- Set the temperature control knob to the temperature you require. Switch on the appliance the red ON/OFF lamp will switch on.
- When the oil is heating, the green thermostatic light will be illuminated. When the oil reaches the set temperature, the light will go out. The thermostat will cycle on and off to indicate when the appliance is heating the oil and when the desired oil temperature has been reached.
- For best results, always wait until the appliance is at the correct temperature before adding food.
- Place the food to be fried carefully in the basket. With the handle attached to the basket, gently lower the basket into the oil.
- For "crispy" result, we recommend using the fryer without the lid. Be very careful of spitting hot oil.
- Always switch off the appliance and unplug from the power supply after use or whilst unattended.
- Should you accidentally switch ON the deep fryer without oil or fat or without the minimum amount of oil required, the deep fryer will automatically cut-out, to stop the appliance from overheating.
- If this happens, first switch-off the appliance and unplug from outlet. Wait until the elements are cooled down. Pull out the cord-set, place your finger inside the storage area and push upwards onto the small red button marked RESET.
- This will reset the deep fryer. The deep fryer is now ready to use.
- Should you wish to use solid fat, turn the temperature knob to its lowest position. Cut the solid fat into cubes of size 15-20 mm. Switch on the deep fryer and rotate the temperature dial until the light comes on.

- After the light goes off, rotate the dial again until it comes on. Repeat this until all the oil is melted. After all the oil is melted, the temperature dial can be set to the desired cooking temperature.
- Be careful never to add too much solid fat and always ensure that the level is between the minimum and maximum indication. After the fryer has cooled, this type of fat will solidify.

CLEANING

- Unplug the deep fryer.
- Wait until the unit is completely cool before cleaning. Show care when touching the temperature probe of the control box, as this may still be hot after some time. Do not immerse the control box in any liquid.
- Follow the section "dismantling the deep fryer".
- Do not use strong detergents or abrasive cloths/liquid, as this will damage the deep fryer. Clean the fryer (except the control box) with warm soapy water. It may help to soak the parts for a short time. If you choose to use a dishwasher, there may be discoloration of the parts. This will not affect the fryers performance.
- To clean the control box wipe with a dry cloth.
- Thoroughly dry all parts.
- Change the oil regularly.
- Clean your deep fryer regularly. This will prolong the life of the deep fryer.
- To assemble – see the section "assembling of the deep fryer".

STORING

The unit can be stored with the oil inside. Ensure that the lid is positioned correctly to avoid dust getting into the oil.

TEMPERATURE GUIDE

	Temperature	Time
Breaded fillet of fish	170°	5-6 min.
Scampi	170°	3-5 min
Chicken breast	175°	3-4 min.
Breaded chicken pieces	170°	12-15 min.
Onion rings	180°	3 min.
Broccoli fritters	185°	2-3 min.
Celery in batter	180°	2-3 min.
Chips, 1st stage	160°	8-10 min.
Chips, 2nd stage	190°	3-4 min.

ENVIRONMENTAL TIP

An electronic appliance should, when it is no longer capable of functioning be disposed of with least possible environmental damage and according to the local regulations in your municipality In most cases you can discharge the appliance at your local recycling center.

THE WARRENTY DO NOT COVER:

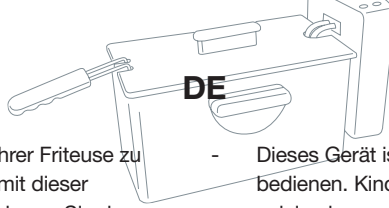
- if the above points have not been observed.
- if the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
- errors of faults owing to defects in the distribution system.
- if the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorized.

Owing to our constant development of our products on both functionality and design we reserve the right to change the product without preceding notice.

Importer:

Adexi A/S
Adexi AB

We take reservations for printing errors.



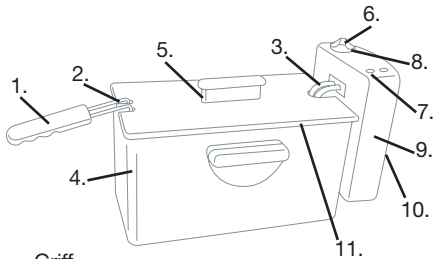
Um möglichst viel Freude an Ihrer Friteuse zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Geräts jederzeit nachlesen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie die Anleitungen gründlich durch.
- Die heißen Teile des Geräts niemals berühren.
- Steuerbox oder Stecker niemals in Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät für Kinder unzugänglich aufbewahren. Kinder während des Betrieb des Gerätes beaufsichtigen.
- Kabel nicht so von einer Tischkante herabhängen lassen, dass Kinder es erreichen können.
- Gerät hinten auf dem Küchentisch aufstellen.
- Stecker vor dem Reinigen und bei Nichtgebrauch des Geräts abziehen.
- Sofern das Kabel, der Stecker oder das Gerät selbst beschädigt wird, versuchen Sie bitte nicht, selbst eine Reparatur vorzunehmen. Lassen Sie das Gerät durch einen Fachmann reparieren, da Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Gerät nur in Innenräumen benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen wie Kochplatten, Kochern u.a.m. in Berührung kommt, da diese das Kabel beschädigen können.
- Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Öfen, Heizgebläsen o.ä. aufstellen.
- Gerät nur bestimmungsgemäß anwenden. Nur einschalten, wenn das Gerät mit Öl befüllt ist.
- Niemals Wasser in das Öl gießen. Dies ist äußerst gefährlich und kann dazu führen, dass Öl mit großer Wucht aus dem Fritierbehälter spritzt.
- Dieses Gerät ist nur von Erwachsenen zu bedienen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Berührung mit heißem Öl vermeiden.
- Sofern eine Verlängerungsschnur unbedingt erforderlich ist, diese umsichtig verlegen. Stolpergefahr!
- Bei Rauchentwicklung oder Funkenbildung im Gerät ist der Stecker sofort abzuziehen und das Gerät durch eine autorisierte Fachwerkstatt reparieren zu lassen.
- Ausreichende Belüftung um das in Betrieb befindliche Gerät sicherstellen.
- Gerät nicht zudecken.
- Nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen Stecker abziehen und Gerät abkühlen lassen.
- Der Metallfilter der Friteuse muss nicht ausgewechselt werden. Der Deckel kann in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Bitte achten Sie stets darauf, dass der Deckel völlig trocken ist, bevor er auf der Friteuse angebracht wird.
- Außengehäuse, Fritierbehälter, Deckel, Korb und Griff können in der Spülmaschine oder in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Bitte achten Sie darauf, dass sämtliche Teile völlig trocken sind, bevor sie wieder angebracht werden.
- Die Friteuse kann während des Betriebs sehr hohe Temperaturen erreichen. Öl und Fett können sich bei Überhitzung entzünden. Ein eingeschaltetes Gerät auf keinen Fall verlassen. Gerät nach dem Zubereiten der Lebensmittel sofort ausschalten.
- Vor Abziehen des Steckers Temperaturwähler auf die niedrigste Position stellen. Temperaturwähler gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

BESCHREIBUNG



1. Griff
2. Korb
3. Heizelement
4. Außengehäuse
5. Deckel
6. Ein/Aus-Taste
7. Temperaturanzeige
8. Temperaturwähler
9. Steuerbox
10. Kabelstauraum
11. Fritierbehälter

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

- Deckel, Steuerbox, Korb und Fritierbehälter aus dem Außengehäuse herausnehmen.
- Deckel, Korb, Fritierbehälter, Griff und Außengehäuse in warmem Seifenwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Der Griff lässt sich vom Korb abnehmen, um das Reinigen zu erleichtern.
- Die Steuerbox darf unter keinen Umständen in Flüssigkeiten getaucht werden.

DEMONTAGE DER FRITEUSE

- Steuerbox abnehmen. Dazu die Box vorsichtig fassen und sie senkrecht aus den beiden Rillen herausheben.
- Fritierbehälter mit beiden Händen fassen und vorsichtig herausheben.

MONTAGE DER FRITEUSE

- Außengehäuse auf einer wärmebeständigen, trockenen und ebenen Oberfläche anbringen.
- Fritierbehälter so einsetzen, dass er auf der Kante des Außengehäuses ruht.
- Steuerbox aufsetzen. Die Box vorsichtig in die beiden Rillen hinten am Außengehäuse einschieben.
- Die Friteuse kann nicht betrieben werden, wenn die Steuerbox nicht richtig am Außengehäuse sitzt.

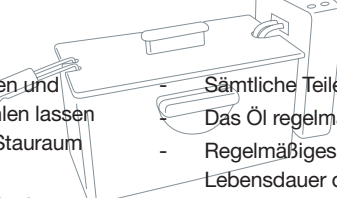
ANWENDUNG

- Es empfiehlt sich, nur flüssiges Öl, das zum Fritieren vorgesehen ist, zu verwenden.
- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Vorsichtig Öl bis zum gewünschten Pegel in die Friteuse gießen. Der Pegel muss sich zwischen den Min.- und Max.-Anzeigen im Fritierbehälter befinden.
- Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur einstellen. Gerät anschließen: Die rote Lampe leuchtet.
- Wird die Temperatur eingestellt, so leuchtet die grüne Thermostatlampe.
- Die Kontrolllampe erlischt, wenn das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat. Der Thermostat schaltet während des Betriebs ein und aus, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.
- Es wird empfohlen, vor Erreichen der gewünschten Temperatur kein Gargut hinzuzugeben.
- Gargut vorsichtig im Korb anbringen. Mit dem am Korb befestigten Griff den Korb in die Friteuse eintauchen. Für ein „knuspriges“ Ergebnis empfiehlt es sich, die Friteuse ohne Deckel einzusetzen.
- **VORSICHT! Das Öl kann spritzen.**
- Nach dem Gebrauch stets Gerät ausschalten und Stecker abziehen.
- Sollte die Friteuse durch ein Versehen ohne Öl eingeschaltet werden, so schaltet sich das Gerät automatisch aus, um Überhitzung zu vermeiden.

- In diesem Fall Gerät ausschalten und Stecker abziehen. Gerät abkühlen lassen und das Kabel ganz aus dem Stauraum herausnehmen.
- Im Kabelstauraum befindet sich eine rote RESET-Taste. Diese drücken, um das Gerät wieder in Betrieb nehmen zu können.
- Zur Verwendung von Palmin Temperaturwähler in die niedrigste Position stellen. Palmin in Würfel von 15-20 mm schneiden. Friteuse einschalten und Temperaturwähler drehen, bis die Thermostatlampe aufleuchtet. Nach Erlöschen der Lampe Temperaturwähler erneut drehen, bis die Lampe aufleuchtet. Diesen Vorgang wiederholen, bis das Palmin völlig geschmolzen ist. Danach kann der Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
- Bitte achten Sie darauf, nicht zu viel Palmin einzufüllen, und stellen Sie stets sicher, dass sich der Pegel zwischen den Min.- und Max.-Anzeigen befindet. Nach Abkühlen der Friteuse ist das Palmin erstarrt.

REINIGUNG

- Stecker abziehen.
- Sicherstellen, dass die Friteuse vor dem Reinigen vollständig abgekühlt ist.
- Anleitung unter „Demontage der Friteuse“ befolgen.
- Niemals Scheuerpulver, schleifende oder starke Reinigungsmittel verwenden.
- Gerät (außer der Steuerbox) in warmem Seifenwasser reinigen. Die Teile am besten vorher einweichen. Bei Reinigung in der Spülmaschine können sich die Teile etwas verfärben, was jedoch die Funktionen der Friteuse nicht beeinträchtigt.
- Zum Reinigen des Metallfilters in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine den Beschlag abschrauben und den Filter herausnehmen. Darauf achten, dass der Filter vor dem erneuten Anbringen völlig trocken ist.
- Die Steuerbox lässt sich mit einem trockenen Tuch reinigen.



- Sämtliche Teile gründlich abtrocknen. Das Öl regelmäßig auswechseln.
- Regelmäßiges Reinigen erhöht die Lebensdauer der Friteuse.
- Zum Zusammenbauen der Friteuse, siehe den Abschnitt „Montage der Friteuse“.

AUFBEWAHRUNG

Die Friteuse kann zum Aufbewahren gebrauchten Öls benutzt werden. Bitte achten Sie darauf, den Deckel korrekt anzubringen, damit kein Staub in das Öl gelangt.

TEMPERATURANLEITUNG

	Temperatur	Zeit
Panierte Fischfilets	170°	5-6 Min.
Große Krabben	170°	3-5 Min.
Hähnchenbrust	175°	3-4 Min.
Panierte Hähnchenstücke	170°	12-15 Min.
Zwiebelringe	180°	3 Min.
Eingebackener Brokkoli	185°	2-3 Min.
Sellerie im Teig	180°	2-3 Min.
Pommes frites, 1. Stadium	160°	8-10 Min.
Pommes frites, 2. Stadium	190°	3-4 Min.

UMWELTTIPPS

Ein Elektro-/Elektronikgerät ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie das Gerät bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

DIE GARANTIE GILT NICHT

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Stromnetz entstanden sind;

- bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

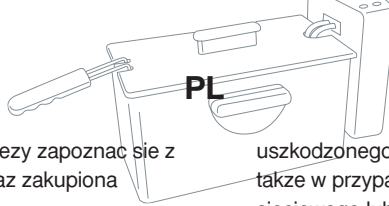
Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

Importeur:

Adexi A/S

Adexi AB

Irrtümer und Fehler vorbehalten



Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi oraz zakupioną frytkownicą.

Zaleca się zachowanie instrukcji na wypadek, gdyby zaistniała potrzeba skorzystania z niej w przyszłości.

Przy zachowaniu odpowiednich środków ostrożności, do zasilania urządzenia można wykorzystać przedłużacz, którego parametry elektryczne powinny być przynajmniej takie, jak parametry elektryczne niniejszego urządzenia. Nie wolno dopuścić, aby przewód przedłużacza zwił się w taki sposób stwarzający niebezpieczeństwo przypadkowego pociągnięcia lub potknięcia.

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zaleceń odnośnie bezpieczeństwa obsługi, łącznie z zamieszczonymi poniżej, co umożliwi ograniczenie niebezpieczeństwa pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub uszkodzenia ciała.

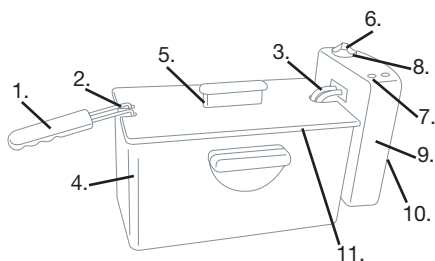
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Nie należy dotykać gorących powierzchni. Należy używać uchwytów lub galek.
- W celu uniknięcia pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub obrażeń ciała nie należy zanurzać przewodu, wtyczki czy jednostki sterującej w wodzie ani w innej cieczy.
- Korzystanie z urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu może odbywać się wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Gdy urządzenie nie jest używane lub przed jego czyszczeniem należy odłączyć przewód sieciowy od gniazdka sieciowego. Przed montażem/demontażem akcesoriów oraz przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie.
- Nie należy korzystać z urządzenia działającego nieprawidłowo lub

uszkodzonego w jakikolwiek sposób, a także w przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego lub wtyczki. Urządzenie nie zawiera elementów przeznaczonych do samodzielnej naprawy przez użytkownika.

- Nie należy korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie należy dopuścić, aby przewód wystawał poza krawędź stołu lub lady bądź dotykał gorących powierzchni.
- Nie należy stawiać urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym bądź w jego pobliżu, ani też umieszczać go w piekarniku.
- Należy korzystać z niniejszej frytkownicy wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem.
- Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sieciowego należy sprawdzić, czy wyłącznik zasilania znajduje się w pozycji wyłączonej (OFF). Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić wyłącznik zasilania w pozycji wyłączonej (OFF) i wyjąć wtyczkę z gniazdka trzymając za obudowę. Nie należy ciągnąć za przewód i skrecać go.
- Przed wyjęciem kosza należy odczekać, aż ostygnie.
- Nie należy stawiać urządzenia na dywanie ani na winylowym obrusie.
- Nie należy włączać zasilania, gdy w misce brak oleju.
- Nie należy dotykać gorącego tłuszczu.
- Nie należy napełniać miski płynami innymi niż olej. Nie wolno dopuścić, aby do oleju dostała się woda. Spowoduje to poważne zagrożenie, a olej będzie przyskałał na zewnątrz pojemnika.
- Filtr nie wymaga wymiany. Pokrywe można czyścić w gorącej wodzie z mydlinami lub w zmywarce do naczyń. Przed ponownym zamocowaniem pokrywy na frytkownicy należy zawsze sprawdzić, czy pokrywa jest zupełnie sucha.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je natychmiast odłączyć od zasilania i zostawić do ostygnięcia.

- Przed odłączeniem kabla sieciowego należy ustawić regulator temperatury w najniższej pozycji.
- Podczas korzystania z urządzenia należy zapewnić właściwą wentylację.
- Podczas pracy frytkownica może nagrzewać się do bardzo wysokich temperatur. Olej i tłuszcze mogą zapalić się w wypadku przegrzania. - Nigdy nie należy zostawiać działającej frytkownicy bez nadzoru przez dłuższy okres czasu. Należy pamiętać, aby wyłączyć urządzenie zaraz po zakończeniu działania.

WYKAZ ELEMENTÓW



1. Uchwyt
2. Kosz
3. Zanurzony element grzejny
4. Zewnętrzna osłona
5. Pokrywa z filtrem
6. Włacznik zasilania
7. Lampka kontrolna temperatury
8. Pokrećło regulacji temperatury
9. Osłona jednostki sterującej
10. Miejsce na przewód sieciowy
11. Wewnętrzny pojemnik

ZALECENIA WSTĘPNE

- Zdejmij pokrywę oraz wyjmij kosz, uchwyt, jednostkę sterującą i miskę z zewnętrznej osłony.
- Umyj pokrywę, kosz, uchwyt, miskę i osłonę zewnętrzną w gorącej wodzie z mydłami i dokładnie je wysusz.
- Jednostkę sterującą nie należy zanurzać w żadnych cieczach.

DEMONTAZ FRYTKOWNICY

- Wyjmij z urządzenia jednostkę sterującą. W tym celu delikatnie wysun jednostkę sterującą do góry.
- Chwyc miskę oburącz i wysun ją lekko do góry.

MONTAZ FRYTKOWNICY

- Umieść osłonę zewnętrzną na suchej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Umieść miskę tak, aby oparła się o górną krawędź osłony zewnętrznej.
- Zamontuj jednostkę sterującą. Aby zamontować jednostkę sterującą, wsun ją mocno wzdłuż dwóch rowków znajdujących się z tyłu osłony zewnętrznej. Urządzenie będzie działać tylko po poprawnym zamocowaniu jednostki sterującej w osłonie zewnętrznej.

OBŚLUGA FRYTKOWNICY

- Do głębokiego smażenia zaleca się korzystanie z płynnego oleju.
- Sprawdź, czy urządzenie jest wyłączone. Powoli dodawaj olej do frytkownicy, aż do osiągnięcia zadanego poziomu (pomiędzy znacznikami minimum i maksimum).
- Ustaw pokręćło regulacji temperatury na wymaganą temperaturę. Włącz urządzenie, co spowoduje zapalenie się czerwonej lampki.
- Podczas podgrzewania oleju będzie świecić zielona lampka termostatu. Po osiągnięciu ustawionej temperatury oleju lampka zgaśnie. Lampka termostatu będzie zapalała się cyklicznie, sygnalizując, kiedy urządzenie podgrzewa olej i kiedy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed dodaniem żywności zawsze odczekaj, aż urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę.
- Ostrożnie umieść w koszu potrawę przeznaczoną do smażenia. Posługując się uchwytem przymocowanym do kosza, łagodnie umieść kosz w oleju.

- Aby uzyskać chrupkie potrawy, zaleca się korzystanie z frytkownicy bez pokrywy. Należy zachować ostrożność ze względu na przyskający gorący olej.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od sieci zasilającej po użyciu lub gdy urządzenie pozostawione jest bez nadzoru.
- W wypadku przypadkowego włączenia frytkownicy bez oleju lub niedostatecznego poziomu oleju frytkownica automatycznie wyłączy się, zapobiegając przegrzaniu.
- W takim wypadku najpierw wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Wyjmij przewód sieciowy, umieść palec w miejscu na przewód sieciowy i naciśnij znajdujący się u góry mały czerwony przycisk oznaczony RESET.
- Spowoduje to wyzerowanie ustawień frytkownicy. Następnie frytkownica będzie gotowa do użytku.
- Jeśli chcesz do smażenia użyć tłuszczu stałego, ustaw pokrętło regulacji temperatury w najniższej pozycji. Pokrój tłuszcz w kostkę o wymiarach 15-20 mm. Włącz frytkownicę i przekreśl pokrętło temperatury, dopóki nie zapali się lampka.
- Po zgasnięciu lampki ponownie przekreśl pokrętło, dopóki lampka nie zapali się. Powtarzaj powyższe czynności do czasu roztopienia się oleju. Po roztopieniu oleju pokrętło regulacji temperatury można ustawić na zadana temperaturę smażenia.
- W żadnym wypadku nie dodawaj nadmiernej ilości tłuszczu stałego. Poziom powinien mieścić pomiędzy znacznikami minimum i maksimum. Po ostygnięciu frytkownicy tłuszcz ulegnie zestaleniu.
- Postępuj zgodnie z zaleceniami w punkcie „Demontaż frytkownicy”.
- Nie używaj silnych detergentów ani ściereczek lub płynów ściernych, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie frytkownicy. Oczyszcz frytkownicę (za wyjątkiem jednostki sterującej) ciepłą wodą z mydlinami. Pomocne może okazać się namoczenie części. Jeśli korzystasz ze zmywarki do naczyń, części urządzenia mogą ulec odbarwieniu. Nie wpłynie to na jakość działania frytkownicy.
- Jednostkę sterującą można oczyścić za pomocą suchej szmatki.
- Dokładnie wysusz wszystkie części.
- Regularnie wymieniaj olej.
- Regularnie czyść frytkownicę. Przedłuż to okres jej funkcjonowania.
- Aby złożyć części frytkownicy, zapoznaj się z punktem „Montaż frytkownicy”.

PRZECHOWYWANIE

Urządzenie można przechowywać z olejem w misce. Sprawdź, czy pokrywa jest założona poprawnie, aby zabezpieczyć olej przed kurzem.

ZALECANE TEMPERATURY SMAŻENIA

	Temperatura	Czas
Panierowany		
filet rybny	170°	5-6 min
Krewetki	170°	3-5 min
Piers kurczaka	175°	3-4 min
Panierowane		
kawalki kurczaka	170°	12-15 min
Plastry cebuli	180°	3 min
Frytki z brokułów	185°	2-3 min
Seler w cieście	180°	2-3 min
Frytki, 1 etap	160°	8-10 min
Frytki, 2 etap	190°	3-4 min

OCHRONA RODOWISKA

Jeśli urządzenie nie nadaje się już do dalszego użytku, należy się go pozbyć w sposób najmniej szkodliwy dla środowiska naturalnego. Należy to uczynić zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami lub dostarczyć do najbliższego centrum utylizacji odpadów.

CZYSZCZENIE

- Odłącz zasilanie frytkownicy.
- Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Należy zachować ostrożność dotykając miernika temperatury jednostki sterującej, ponieważ może być wciąż gorący. Nie zanurzaj jednostki sterującej w żadnych cieczach.

GWARANCJA ZOSTANIE UNIEWAŻNIONA:

- jeśli powyższe zalecenia nie były przestrzegane;
- jeśli urządzenie było niewłaściwie konserwowane lub użytkowane, bądź zostało w inny sposób uszkodzone;
- jeśli naprawy lub jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia zostały dokonane przez osoby nieupoważnione;
- jeśli uszkodzenia były spowodowane awarią sieci zasilającej.

Z uwagi na ciągły rozwój naszych produktów w zakresie zarówno ich funkcjonalności, jak i stylistyki firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian produktu bez uprzedzenia.

Importer

Adexi A/S

Adexi AB

Z zastrzeżeniem ew. błędów w druku



Перед началом использования внимательно прочтите данную инструкцию в целях ознакомления с новой фритюрницей.

Сохраните эту руководство для использования в будущем.

Можно использовать удлинительный шнур, соблюдая осторожность; однако его электрические характеристики должны быть не ниже характеристик данного прибора.

Удлинительный шнур не должен свисать со стойки или стола, где его можно случайно потянуть или споткнуться об него.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов необходимо соблюдать основные меры безопасности, чтобы уменьшить риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или получения травм.

Эти меры безопасности включают следующее:

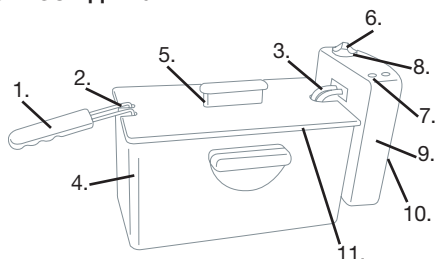
- Перед использованием прибора прочитайте все инструкции.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте рукоятки и ручки.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током и травм не погружайте шнур электропитания, вилку или пульт управления в воду или другую жидкость.
- При использовании прибора детьми или вблизи них необходимо тщательное наблюдение.
- Если прибор не используется или вы собираетесь его чистить, обязательно отключите фритюрницу, вынув вилку из розетки. Перед тем как устанавливать или снимать детали, а также перед очисткой фритюрницы дождитесь, пока она остынет.
- Не используйте фритюрницу с поврежденным шнуром или вилкой, а также после сбоев в ее работе или возникновения любых повреждений. В

приборе нет деталей, обслуживание которых может выполняться пользователем.

- Не пользуйтесь прибором вне помещения.
- Не допускайте свисания электрического шнура со стола или стойки или соприкосновения с горячими поверхностями.
- Не ставьте прибор рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или на нее, а также в разогретую духовку.
- Эта фритюрница предназначена только для домашнего использования.
- Перед включением вилки в розетку убедитесь в том, что переключатель ON/OFF находится в выключенном положении. Для отключения прибора нужно сначала перевести переключатель ON/OFF в выключенное положение, а затем, взявшись за вилку, вытянуть ее из розетки. Никогда не дергайте за провод и не изгибайте его.
- Перед тем как извлечь из прибора решетку, дайте ей остыть.
- Не пользуйтесь прибором на ковре или виниловой скатерти.
- Не подавайте напряжение на прибор, если емкость для масла пуста.
- Избегайте контакта с горячим маслом.
- Не наливайте в емкость никакую другую жидкость, кроме масла. Не добавляйте воды в масло. Это приведет к разбрызгиванию масла из емкости, что представляет серьезную опасность.
- Замена фильтра не требуется. Крышку можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Перед установкой крышки на прибор всегда проверяйте, полностью ли она высохла.
- В случае появления дыма из прибора немедленно отключите прибор от питания и дайте ему остыть.

- Перед отсоединением шнура питания от розетки установите переключатель температуры на самое низкое значение.
- При использовании прибора следует обеспечить надлежащую вентиляцию.
- При использовании фритюрницы выполняется нагрев до высоких температур. Масло и жир, используемые в приготовлении, могут в случае перенагрева воспламениться.
- Не в коем случае не оставляйте фритюрницу в работе в течение длительного времени. Не забывайте выключать прибор сразу же по окончании приготовления пищи.

СПИСОК ДЕТАЛЕЙ



1. Ручка
2. Решетка
3. Погружаемый в жидкость нагревательный элемент
4. Внешний корпус
5. Крышка фильтра
6. Переключатель ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)
7. Индикатор температуры
8. Рукоятка управления температурой
9. Гнездо блока управления
10. Отсек хранения шнура
11. Внутренняя емкость

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите крышку, извлеките из корпуса решетку, ручку, пульт управления и емкость.
- Вымойте крышку, решетку, ручку, емкость и корпус в горячей мыльной воде и полностью высушите.

- Пульт управления нельзя погружать ни в какую жидкость.

РАЗБОРКА ФРИТЮРНИЦЫ

- Извлеките из прибора пульт управления. Для этого осторожно потяните пульт управления вверх.
- Возьмите емкость обеими руками и слегка потяните ее вверх.

СБОРКА ФРИТЮРНИЦЫ

- Установите корпус на сухую ровную жароустойчивую поверхность.
- Установите емкость, зафиксировав ее на верхнем краю корпуса.
- Установите пульт управления. Для установки пульта управления вставьте его до упора, перемещая по двум колесикам на задней панели корпуса. Прибор начнет работу только после правильного присоединения пульта управления к корпусу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Для глубокой жировой обжарки рекомендуется использовать масло в жидком виде.
- Убедитесь в отключении прибора. Медленно наливайте масло в прибор до достижения нужного уровня (между указателями минимального и максимального уровней).
- Установите рукоятку управления температурой на нужную температуру. Включите прибор, после чего загорится индикатор ON/OFF (Вкл./Выкл.).
- После начала нагревания масла загорится зеленый индикатор термостата. Когда температура масла достигнет заданного значения, индикатор погаснет. Термостат будет включаться и выключаться, показывая, когда происходит нагревание масла и когда достигнута нужная температура масла.
- Для достижения оптимальных результатов следует всегда дожидаться разогрева прибора до требуемой

температуры, прежде чем добавлять пищу.

- Осторожно поместите пищу для жарки на решетку. С помощью прикрепленной к корзине рукоятки плавно опустите решетку в масло.
- Для получения хрустящей корочки рекомендуется использовать прибор без крышки. При работе с прибором будьте осторожны, помните о возможности разбрызгивания горячего масла.
- Всегда выключайте прибор после его использования, а также когда он остается без присмотра.
- При случайном ВКЛЮЧЕНИИ прибора без масла и жира или с уровнем масла ниже минимального прибор автоматически отключится для предотвращения перегрева.
- В этом случае сначала выключите прибор и выньте вилку шнура из розетки. Дождитесь остывания компонентов прибора. Выньте набор шнуров питания и нажмите пальцем маленькую красную кнопку с надписью RESET (Сброс) внутри отсека хранения.
- При этом прибор будет возвращен в нормальное состояние. Теперь фритюрница готова к работе.
- При использовании твердого жира установите рукоятку температуры на самое низкое значение. Разрежьте твердый жир на кубики размером 15-20 мм. Включите прибор и поворачивайте рукоятку температуры до момента зажигания индикатора.
- После того как индикатор погаснет, вновь поворачивайте рукоятку до его зажигания. Повторяйте эти действия вплоть до полного растопления масла. После полного растопления масла рукоятку температуры можно установить на нужную температуру приготовления.
- Ни в коем случае не добавляйте слишком много твердого жира сразу и всегда удостоверьтесь в нахождении уровня масла между максимально и

минимально допустимыми пределами. После остывания прибора такой жир снова затвердеет.

ЧИСТКА

- Отключите прибор от сети.
- Перед чисткой дождитесь полного остывания прибора. К блоку управления прикасайтесь с осторожностью, поскольку он может некоторое время оставаться горячим. Блок управления нельзя погружать ни в какую жидкость.
- Смотрите раздел «Разборка фритюрницы».
- Не пользуйтесь сильными очистителями, шершавыми тканями или разъедающей жидкостью, поскольку это приведет к повреждению прибора. Мойте прибор (кроме блока управления) теплой мыльной водой. Перед мойкой полезно замачивать компоненты на короткое время. В случае использования посудомоечной машины элементы могут потерять окраску. Это не отразится на работе прибора.
- Для очистки блока управления протрите его сухой тканью.
- Тщательно высушите все компоненты.
- Регулярно меняйте масло.
- Выполняйте регулярную чистку прибора. Это продлит срок его службы.
- О сборке см. раздел «Сборка фритюрницы».

ХРАНЕНИЕ

Прибор можно хранить, не сливая из него масло. Убедитесь в правильном закрытии крышки во избежание попадания в масло пыли.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ

	Температура	Время
Запеченное в хлебе		
рыбное филе	170°	5-6 мин.
Креветки с чесночным соусом	170°	3-5 мин.
Куриная грудка	175°	3-4 мин.
Запеченные в хлебе		
кусочки курятины	170°	12-15 мин.
Колечки лука	180°	3 мин.
Капустные пончики	185°	2-3 мин.
Сельдерей во взбитом тесте	180°	2-3 мин.
Чипсы, 1ый этап	160°	8-10 мин.
Чипсы, 2ой этап	190°	3-4 мин.

Импортер

АДЕКСИ А/Б
АДЕКСИ А/С

Производитель и импортер не несут ответственности за возможные опечатки в тексте.

СОВЕТ В ОТНОШЕНИИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизацию неработающего электронного прибора следует проводить с наименьшим ущербом для окружающей среды. Прибор должен быть утилизирован в соответствии с местными правилами, в большинстве случаев можно сдать прибор в местный центр по переработке отходов.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ СЛУЧАИ

- Вышеуказанные пункты не соблюдались;
- Если устройство неправильно используется, к нему применялась сила, или оно каким-либо иным способом было повреждено.
- Устройство ремонтировалось, модифицировалось или изменялось иным путем лицом, на это не уполномоченным.
- На поломки, вызванные сбоями в сети питания.

Вследствие нашей постоянной работы по улучшению функциональности и дизайна наших товаров мы оставляем за собой право изменять их без предварительного уведомления.

